

ABRIL E MAIO - 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Bolonhesa Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango assado ao creme de milho Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Frango grelhado Carne de panela com cenoura Arroz integral/Feijão Batata rústica (assada) 2 tipos de saladas	Bolinho de carne chapeado Filé de frango ao molho sugo e manjericão Arroz/Feijão Spaguetti de cenoura 2 tipos de saladas	Frango assado Bife à rolê Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Strogonoff de carne especial Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Massa colorida da nutri 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango especial Arroz/Feijão Polenta com queijo 2 tipos de saladas	Carne assada Frango xadrez Arroz integral/Feijão Nhoque colorido 2 tipos de saladas	Almôndega ao molho sugo Frango grelhado Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Bife grelhado Cubo suíno ao molho Arroz integral/Feijão Quibe de abóbora 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Bolonhesa Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango assado ao creme de milho Arroz/Feijão Batata alemã 2 tipos de saladas	Frango grelhado Carne de panela com cenoura Arroz integral/Feijão Aipim com batata inglesa 2 tipos de saladas	Bolinho de carne chapeado Filé de frango ao molho sugo e manjericão Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Frango assado Bife à rolê Arroz integral/Feijão Batata ao sugo com queijo 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Strogonoff de carne especial Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango especial Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Carne assada Frango xadrez Arroz integral/Feijão Batata doce com batata inglesa 2 tipos de saladas	Almôndega ao molho sugo Frango grelhado Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Bife grelhado Cubo suíno ao molho Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos clientes/crianças. 2) Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 3) Os molhos das carnes e o molho sugo serão feitos de forma caseira (não industrializado/pronto). 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) No almoço será servido água após a refeição. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Serão priorizadas as frutas da estação.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.